

# Capsicum frutescens L., 1753 var. abbreviatum (Piment)

Identifiants : 6506/capfrua

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;
- Genre : Capsicum ;

- Synonymes : Capsicum fastigiatum Bl, Capsicum minimum Roxb ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : hot short pepper , Ai sunu, Aji, Aji charapita, Aji picante, Alyera, Anhling, Ata eiye, Ata-jije, Ata sisebe, Boro gaga, Cabai rawit, Cabe rawit, Cayene pepper, Cheenaparangi, Chile, Chili pepper, Chili, Chilli, Eimulalu, Emulalu, Eshenda, Gemburu, Hot pepper, Hot pima, Kalara, Kamalara, Kamulali, Kamulari, Kanamillakukeerai, Kanthary, Khorsani, Koorimanasu, La chiao, La jiao, Lup chew, Malta, Mbase ikukunde, Mircha, Morsai gonchi, Mukanbammu, Ndungu, Ose, Pilipili, Pimenta-malagueta, Pimiento, Polo feu, Puriket, Rajakojakomena, Rokete, Rura, Sele, Shukna morich, Sili, Siling-labuyo, Sili-sairo, Tabasco pepper, Tasshi, Te beneka, Tonka, Tonko, Twanka ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Feuille<sup>0(+x)</sup>, fruit<sup>0(+x)</sup> (fruits [nourriture/aliment et/ou assaisonnement : épice<sup>{{(dp\*)}}</sup>]) comestible<sup>0(+x)</sup>.(1\*)

Fruit - aromatisant<sup>{{(0(+x))}}</sup> ; herbe, épice, légume<sup>{{(0(+x))}}</sup>. Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp\*).

Fruits – crus ou cuits. Très piquant et normalement utilisé comme arôme. Le fruit peut être séché et réduit en poudre pour être utilisé comme arôme. Le fruit mesure jusqu'à 7,5 cm de long et 1 cm de large.

Graine – séchée, moulue et utilisée comme poivre.

Feuilles - cuites comme herbe potagère<sup>{{(5(+))}}</sup>. Une certaine prudence est de mise<sup>{{(5(K))}}</sup>.(1\*) (cf. précautions)

Les feuilles se mangent cuites. Le fruit peut être utilisé en très petites quantités pour épicer les aliments. Les petits fruits rouges sont très chauds à manger en raison d'un produit chimique appelé capsaïcine. Ils sont donc utilisés pour ajouter des

épices et de la saveur à d'autres aliments . Ils sont utilisés pour rendre de nombreux aliments et sauces piquants et épicés. Ils peuvent également être séchés et stockés

Partie testée : fruit - saveur<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit - flavour<sup>{{{0(+x)}}}</sup>

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-<br>vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|--------------------------|------------------|----------|-----------|
| 74              | 395          | 94             | 4.1           | 7140                     | 121              | 2.9      | 0         |



néant, inconnus ou indéterminés.(1\*)**ATTENTION** : le fruit, et plus particulièrement les graines, peut provoquer des inflammations internes sérieuses, proportionnellement à l'intensité du piquant (mesurée sur l'échelle de Scoville) et relatif au taux de capsaïcine contenu<sup>{{{dp3}}}</sup>.

Bien qu'aucun rapport n'ait été observé pour cette espèce, de nombreuses plantes de cette famille produisent des toxines dans leurs feuilles. La sève de la plante peut provoquer des cloques sur la peau. À éviter chez les patients prenant des antidépresseurs inhibiteurs de la monoamine oxydase et des antihypertenseurs<sup>{{{5(+)}}}</sup>.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :